

月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

えくてびあん

6

〈EKUTEBIAN VOL.17 JUNE 1999〉



まい あーと ■ クレー人形「何するの」 by さとうその子

銅板製ネーム・プレート

高級感漂う「コパークラフト」入門編

厚さ0.15～0.2ミリの銅板に細工を施し、高級かつ重厚な感触の作品が手軽に作れるコパークラフト。その入門編として、今回は「表札」を作った。用意するものは銅板、使用済みボールペン、油性ペン、新聞紙、手袋、はさみ、入浴剤に使われるイオウなど。日曜大工の材料店等で簡単に手に入るものばかり。全部揃えて五千円でおつりがくる。紙幅に限りがあり大まかな作り方しかご紹介できないが、興味のある方は、柴町のご自宅で教室を開く野口さん（536-3503）まで。



今月の先生
野口幸子さん（柴町）



1

銅板に文字を写し取る。鉄筆（使用済みボールペンで可）で輪郭をなぞったら、銅板に直接鉄筆をあてる。



2

裏表両面から鉄筆をあて、文字に凹凸をつけたら、手垢を落とすために洗い流す。



3

中板の大きさに併せて銅板を切り取る。中板はカマボコの板などで充分。



4

文字の部分を油性マジックで塗り潰す。その理由は5の工程で明らかに。



5

イオウ（温泉の素）を溶かした水に銅板をくぐらせと、銅板が黒ずみ質感が出る。マジックの部分は変色しないという仕組み。



6

中板に貼り付け、金属用の洗剤で磨くと、マジックが落ちて文字が浮き出る。鉄筆で細かい点を打ち、表情をつければ出来上がり



■浅邊 尊さん (18)



●『佐藤塾』 宗師・佐藤勝昭さんは元極真空手世界チャンピオンという経歴を持つ。世界の強豪を相手にしてきた経歴と実績をもって「正道空手・日本空手道」の一宗を開き、現在塾長として選手育成指導にあたっている。

■高田尚紀さん (26)

●えくてびあんレポート

我に克つ我

日々を漫然と過ごす身には、あまりにも眩しい光景。
多くの練習生が集う柴崎町の空手道場『佐藤塾』では、この日、上級者の稽古が行われていた。
本当に強い人とは、自分の弱さを思い知る人。
弱さに対峙し、徹底的に鍛え、闘うことができる人。
そして、若者たちは紛れもなく闘っていた。汗だくになり、息を切らし、顔を歪ませながら。
闘う人たちのその姿は、涙が出そうなほど、美しい。

日本空手道『佐藤塾』(柴崎町)道場にて



■大西健太郎さん (20)



■サデ・ラセキさん (32)

カフェベール・こむーね	
柴崎町2-2-7	529-7800
寿司 由	
柴崎町2-2-8	522-3733
関田 酒店	
柴崎町2-2-18	524-2960
ピストロすぎ浦	
柴崎町2-2-23	525-9929
ラ・パンパ	
柴崎町2-3-3	524-5800
クワトロ	
柴崎町2-3-3	528-2983
キャノン01ショップ	
柴崎町2-3-6	528-1501
コミュニティストア はなむら	
柴崎町2-3-9	522-2491
ユウ都市企画	
柴崎町2-3-13	528-2566
コマツホーム	
柴崎町2-4-6	525-5811
喫茶 キャリー	
柴崎町2-4-7	526-2630
かみゆい処 わ	
柴崎町2-4-8	522-8202
芹沢ガラス店	
柴崎町2-4-8	522-3065
小 室 園	
柴崎町2-4-8	522-2894

えくてびあんの輪

人があて、街があります。
あなたがあて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えくてびあん！
リストのお店にはいつでも、えくてびあん！

今月は柴崎町・砂川町・富士見町・若葉町のお店です。

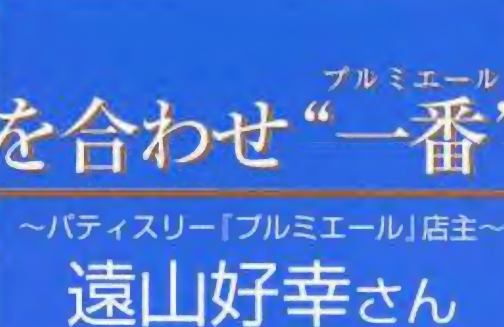
石原 薬局	
柴崎町2-12-17	522-8100
輪 輪 館	
柴崎町2-12-23	522-1122
ビジネスホテル クボタ	
柴崎町2-12-24	526-2947
いなげや 立川南口店	
柴崎町2-12-24	526-2947
白洋舎 立川駅前チェーン店	
柴崎町2-17-5	525-0036
ブックスしんあい	
柴崎町3-1-1	527-6701
ロッテリア 立川南口店	
柴崎町3-1-3	522-3928
割烹 紀ノ川	
柴崎町3-4-3	525-5825
か つ 亀	
柴崎町3-5-2	525-7647
ヨシダ貴金属店	
柴崎町3-5-4	522-2448
イスパニスタ	
柴崎町3-6-3	522-2969
東京相和銀行 立川支店	
柴崎町3-6-17	522-2171
サンカメラ	
柴崎町3-7-22	522-3336
笠井 紙 店	
柴崎町3-8-7	522-8601

カフェレストラン ほまれ屋	
柴崎町2-4-15	526-2232
ファッションハウス ほまれ屋	
柴崎町2-4-15	525-2788
オーロール焼きたて 立川店	
柴崎町2-4-15	527-9473
ぼ だ い 樹	
柴崎町2-4-18	528-0556
北京大飯店	
柴崎町2-4-19	522-6393
な な や	
柴崎町2-4-22	525-6980
田中星美堂薬局	
柴崎町2-5-3	522-3913
菊 川 園	
柴崎町2-5-6	526-2035
cafe コロラド	
柴崎町2-5-8	526-2285
マエダ文具	
柴崎町2-6-2	525-6584
スタジオ269	
柴崎町2-8	527-0269
手造りのお弁当 くりや	
柴崎町2-9-3	523-2590
立川高等技芸学院	
柴崎町2-9-4	522-3424
食事処GOSAN	
柴崎町2-9-27	526-2200



二十代半ばで独立し今年で9年。若さというハンデに屈せず「お菓子には夢がなくはない」という信念を、ひたすら貫いてきた遠山好幸さん（西砂町1丁目）。妥協を許さぬ本物志向の洋菓子と、ケーキ教室等のユニークな企画を通し、わが街に『ブルミエール』の名を根付かせてきた。

その遠山さんが、今、新しいステップへの扉を模索している。奥さまやスタッフと日々話し合い、多くの人々との交流から何かをつかもうとする姿勢。そこには、自分たちのめざすものと人に愛されるもの、その接点をなんとか見出し、誰でもない“遠山のケーキ”を作ろうとする青年の赤裸々な姿があった。たかがケーキ、されどケーキ。『ブルミエール』は、いよいよこれから本番だ。



シリーズ この人と 1時間②

【プロフィール】
■遠山好幸（とおやまよしゆき）：昭和39年生れ。山梨県大月市出身。平成3年、夫人との奈苗さんの依頼である立川市一番町に、パティスリー「ブルミエール」を開店。以降、こだわり尽しの洋菓子と「ケーキ教室」などのユニークな企画を通して独自の個性を発揮。地域の人々を中心に評判となり、多くのファンを獲得。わが街の味を代表するパティシエの一人となる。昨年2月に英国洋館風の新店舗を開店。現在は従来通りテイクアウトのみの営業だが、近々2階フロアにティールームをオープンする予定。ケーキを味わうだけに留まらぬ“遠山ワールド”の展開を念頭に、4名のスタッフとともに祝意の日々を送っている。

■立井啓介（たていけいすけ）：本誌編集人。

連載 四字熟語 (22)

磨 斧 作 針

どんな難しい事でも忍耐強く努力すれば、必ず成功する。うたれ、道を引き直し学習を全うしたという故事。

の老翁が鉄の杵を磨いているのに出くわし、訊ねると老翁は「針を作ろうか」と思っている」と答えた。李白はその根拠にうたれ、道を引き直し学習を全うしたという故事。

立川に育てられて六十三年
磨 真 卯 苑
柴崎町1-2-13 Tel 527-0111(代)

啓介 遠山さんとはずいぶん前から親しくしていただいているんですが、こうしてゆっくりお話を聞ける機会はありませんでした。今日は楽しみにしてたんです。

遠山 私は上手な言葉を知らないので、何か変なことを云ってしまっている、緊張しています。

啓介 昨年でしたっけ、お店を新しくされたのは。

遠山 ええ、お陰さまで1年と2ヶ月たちました。それまでは立川の「一番町」と云ってもここからすぐの場所なんです、そこで8年間やってました。

啓介 そうすると「ブルミエール」は今年で9年目ということですね。そもそも遠山さんが洋菓子の道に進まれたのはどうしてだったんですか。

遠山 お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

カフェレストラン ぼだい樹

柴崎町2-4-18山田ビル2階 / 528-0556
11:00~23:00 (水・日は20時) / 第1日曜定休

定番は鉄板ハンバーグ
ラストオーダー23時というのも
嬉しい語らいの場

夜9時を過ぎたあたりで、さあこれから食事でもという時、ゆっくりできる店を探すのは一苦労である。柴崎町にあるカフェレストラン「ぼだい樹」のオーダーストップは23時。夜遅くまで語らせる場として、柴崎で貴重な役割を果たし、今年15年目を迎えた。

ご主人の定山昇吾さんは、20代の若さで会社経営を経験して来たという人。その後の深さには定評がある。15年前、縁あってこの立川で「ぼだい樹」を奥さんの麻利子さんとお二人で始めた。しかし、飲食店に2階という条件はやはり厳しかった。この町に定着するため、様々の工夫を積み重ねて来た。23時までの営業もそのひとつ。地元の人々集まる場にと

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

アムス株式会社

人生の行事、大切に。

見も含めて、本当の意味での「遠山好幸のケーキ」を作っているのかどうか。それを考えていきたいんです。もちろん経営者として、自己満足ではいけませんけれども、立井 作る自分と売る自分、この葛藤は、表現者にとって永遠の命題ですものね。

遠山 つい最近なんです、世界的に事業を展開している某日本料理店に抹茶ケーキを即すことになったんです。その社長に「こんな菓子を俺の店に納めるな」と面と向かって云われたんです。実は「ブルミエール」を始めて以来、私はいままで味のことで文句を云われたことがないんです。ショックだったでしょう。

遠山 当然「美味い」と云われると思ってましたから（笑）。ところが「これは抹茶ケーキじゃなくて、抹茶色のケーキだ」とってビシヤリと。で、これまでの作り方を抜本的に考え直して、抹茶の量を何倍も増やしたところ、それが美味いんです。今まで全く気がつかなかったんです。ここにきて本当になつたんです。思い知らされたことがたくさんあるんです。立井 でもお話を伺っている、遠山さんと「ブルミエール」の次のステップがよい近い感じがするなという感じがしますよ。ところで、こちら「ブルミエール」をテイルームにする予定だと聞いてたんですが。

遠山 まだまだです（笑）。自分たちの目指すところとして、十の仕事のうち、七の仕事をやさつちり行なう。あとの三を温存し「遊び」の要素を取り入れたいというのがあった。愉快の源は「奥行き」である。◆いつ、マキシム・ド・パリの話が出るのか、内心こころ待ちにしていたのであったが、一向に出る気配がない。対談の途中で「私はいそいでいるから」と云って話を中断してしまつた。遠山さんが銀座にあるマキシム・ド・パリで働いていたという前歴はひとりで知っているところである。あのレストランの本店はパリにあって、永年「三ツ星」を獲得してきた名店である。日本の大学に輸入れば「東大」にあたるであろう。そこに一時期でも席を置いていたことは誇りである。末席であろうとなかろうと、マキシムはマキシムである◆かつて、パリにあるマキシムへ何度か足を運んだことがある。◆馳走も◆馳走だ、一流がもつていて「空気が確かであった。そこで聞いていければ、一流の人間になりやすいに決まっている。だから、人は「東大」に憧れ、マキシムに身を置いてみたいと希うのは自然のことだ。僧越を承知で云わせていただければ、わが「えくてびあん」だって、立川の「東大」だと思いたい。その誇りをもって、明日につなげてゆく原動力として、◆ひとは「鼻にかける」ということをする哺乳類である。遠山さんは、そのことをしない希有なひとだ。対談の愉快はそこにあった。◆えくてびあん 鼻にぶら下げ 夏来たる

月刊えくてびあん 第179号
平成十一年六月一日発行
発行所 えくてびあん編集部
東京都立川市堀町2-17-5
FAX 0426-550-0065
電話 0426-550-0082
編集人 立井啓介
印刷所 株式会社

東京都民銀行 立川支店
柴崎町3-9-21 522-7101

あさひ銀行 立川支店
柴崎町3-10-1 522-4161

松山堂薬局
柴崎町3-13-25 522-2550

こむろ 酒店
柴崎町3-14-3 522-2613

矢沢 歯科
柴崎町3-16-2 525-6600

JA経済センター 立川店
砂川町2-44-3 536-1824

JA東京みどり 立川支店
砂川町2-44-3 536-1821

ダイクマ 立川店
富士見町1-24-9 526-1161

リーセントパークホテル
富士見町2-1-8 526-3111

ふとんの 青木寝商
若葉町1-8-1 536-6833

美容室 リ ラ
若葉町1-11-1 536-3048

みふじサイクル
若葉町1-12-4 536-7166

紀ノ国屋 立川店
若葉町1-13-2 536-1604

いなげや 若葉町店
若葉町3-21-1 537-4199

立井啓介

月刊えくてびあん 第179号

平成十一年六月一日発行

発行所 えくてびあん編集部

東京都立川市堀町2-17-5

FAX 0426-550-0065

電話 0426-550-0082

編集人 立井啓介

印刷所 株式会社

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

んで、お恥かしい話なんです、もったいの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」という志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをして、料理にはなんともなく興味を持つようになって、

「一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんです。でも根がいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってきたのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介 学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山 フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあつて。

啓介 ああ、なんとなくわかりました（笑）。

遠山 それも気が弱私には無理かなと。残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介です。洋菓子店を転々としてたんです。『石の上にも三年』の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介 今の遠山さんからはまったく想像できないですね。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山 そんな、覚悟なんて大袈裟なものではなくて、はつきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会い、25歳の時、今から10年前な

たみ子さんのうた

10

詩・清水たみ子



画・伊佐雄治

ゆれてる木

ゆれてるあの木はお窓から、
いつも東にそびえてる。

朝はあの木の向うから、
いつもきれいな夜があける。

夜はあの木のうしろから、
いつもまあるい月が出る。

あ、あの遠い、あの梢、
いつもゆれゆれ光ってる。